

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.10.2024 02:51:55
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453eaf8f

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

 Ю.В.Глазунов

«31 » мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Ветеринарная санитария

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
профиль: «Биологическая безопасность сырья
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

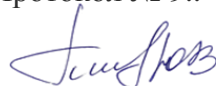
Тюмень, 2024

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» июля 2017 г., приказ № 933.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «31» мая 2024 г. Протокол № 14.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «31» мая 2024 г. Протокол № 9..

Заведующий кафедрой



Ю.В. Глазунов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «31» мая 2024 г. Протокол № 08.

Председатель методической комиссии института



М.А. Часовщикова

Разработчик:

Сибен А.Н., доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к.в.н.

Директор института:



А.А. Бахарев

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ИД-2 _{ПК-1} Проводит ветеринарно-санитарные мероприятия по обезвреживанию, утилизации и уничтожению продуктов убоя	<p>знать: -нормативно-техническую документацию (ветеринарное законодательство, санитарные и ветеринарные правила, нормы, акты и др.);</p> <p>уметь: -планировать, проводить, контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия в условиях объектов ветнадзора;</p> <p>владеть: -методами дезинфекции, дезинсекции и дератизации, утилизации биоотходов и методами контроля качества проводимых ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях объектов ветнадзора; -методикой составления производственной документации.</p>

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 обязательной части образовательной программы.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 семестре по очной форме обучения, на 4 курсе в 7 семестре по заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часов (4 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	64	18
<i>В том числе:</i>		
Лекционного типа	32	8
Семинарского типа	32	10
Самостоятельная работа (всего)	62	108
<i>В том числе:</i>		
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	31	81
Самостоятельное изучение тем	8	
Доклад	23	-
Контрольные работы	-	27
Вид промежуточной аттестации:	экзамен	экзамен
Экзамен	18	18
Общая трудоемкость:		
часов	144	144
зачетных единиц	4	4

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Основы ветеринарной санитарии	Ветеринарная санитария, ее задачи и основные направления деятельности. Структура ветеринарно-санитарной службы и связь ветеринарной санитарии с другими науками. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве. Виды дезинфекции. Дезинфицирующие средства для обеззараживания объектов ветеринарно-санитарного надзора. Методы дезинфекции. Организация и техника проведения дезинфекции. Дезинфекция животноводческих комплексов и других ферм, убойно-санитарных пунктов. Дезинфекция сырья животного происхождения и помещений для их переработки. Контроль качества дезинфекции объектов животноводства. Методы борьбы с насекомыми. Дезинсекционные средства. Меры борьбы с мухами и кровососущими насекомыми в животноводстве и в эпизоотических очагах. Меры борьбы с грызунами. Дератизационные средства и их применение. Организация дератизационных мероприятий. Контроль качества дератизации. Определение. Цели и задачи дезодорации. Дезодорирующие средства. Специализированные дезинфекционные машины и аппараты. Аппараты для дезинфекции и дезинсекции аэрозолями. Аппараты для орошения кожного покрова животных. Дезинфекционные камеры.
2.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на объектах ветнадзора	Ветеринарно-санитарные мероприятия в молочном производстве. Ветеринарная санитария на мясо - и птицеперерабатывающих предприятиях, убойных пунктах. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветеринарная

	санитария при получении и переработке сырья животного происхождения. Ветеринарная санитария на транспорте. Уничтожение трупов и биологических отходов. Обеззараживание навоза, помёта и стоков. Обеззараживание почвы, спецодежды, обуви, предметов ухода за животными. Ветеринарно-санитарные мероприятия в период выпадения радиоактивных осадков. Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий. Охрана животных от отравлений.
--	---

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Основы ветеринарной санитарии	24	24	48	96
2.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на объектах ветнадзора	8	8	14	30
	Экзамен				18
Итого		32	32	62	144

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Основы ветеринарной санитарии	4	6	54	64
2.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на объектах ветнадзора	4	4	54	62
	Экзамен				18
Итого		8	10	108	144

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3		
1.	1	Ветеринарная санитария, ее задачи и основные направления деятельности. Структура ветеринарно-санитарной службы и связь ветеринарной санитарии с другими науками. Ветеринарные и ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.	2	1
2.	1	Виды дезинфекции. Дезинфицирующие средства для обеззараживания объектов ветеринарно-санитарного надзора. Методы дезинфекции. Организация и техника проведения дезинфекции.	8	1
3.	1	Дезинфекция животноводческих комплексов и других ферм, убойно-санитарных пунктов. Дезинфекция сырья животного происхождения и помещений для их переработки. Контроль качества дезинфекции объектов животноводства.	2	1
4.	1	Методы борьбы с насекомыми. Дезинсекционные средства. Меры борьбы с мухами и кровососущими насекомыми в животноводстве и в эпизоотических очагах.	4	1
5.	1	Меры борьбы с грызунами. Дератизационные средства и их применение. Организация дератизационных мероприятий. Контроль качества дератизации.	4	1
6.	1	Определение. Цели и задачи дезодорации. Дезодорирующие средства.	2	1
7.	1	Специализированные дезинфекционные машины и аппараты. Аппараты для дезинфекции и дезинсекции аэрозолями. Аппараты для орошения кожного покрова животных. Дезинфекционные камеры	2	
8.	2	Ветеринарно-санитарные мероприятия в молочном производстве. Ветеринарная санитария на мясо - и птицеперерабатывающих предприятиях, убойных пунктах. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветеринарная санитария при получении и переработке сырья животного происхождения.	4	2
9.	2	Ветеринарная санитария на транспорте. Уничтожение трупов и биологических отходов. Обеззараживание навоза, помёта и стоков. Обеззараживание почвы, спецодежды, обуви, предметов ухода за животными. Ветеринарно-санитарные мероприятия в период выпадения радиоактивных осадков.	2	1
10	2	Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий. Охрана животных от отравлений.	2	1
Итого:			32	10

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	81	тестирование, дискуссия
Самостоятельное изучение тем	6		тестирование
Доклад	26	-	доклад, представление доклада
Контрольная работа	-	27	защита контрольной работы
всего часов:	62	108	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Основы ветеринарной санитарии [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н.В. Сахно [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 172 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91284>.

2. Сахно, Н. В., Буяров. В. С., Тимохин О. В., Ватников Ю. А., Туткышбай И. А., Михеева Е. А., Скребнев С. А., Скребнева Е. Н., Сазонова В. В., Сахно О. Н. Основы ветеринарной санитарии: учебное пособие для ВО / Из-во "Лань", 2020. 172с. <https://e.lanbook.com/book/143119>

3. Сидорчук, А.А., Крупальник, В.Л. Ветеринарная санитария: Учебное пособие.- СПб.: Изд-во «Лань», 2011.-368с.: ил.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Методы определения содержания действующего вещества в дезинфицирующих средствах и их растворов
2. Расчет потребности дезинфицирующих средств для приготовления рабочих растворов
3. Приготовление и расчет эмульсий (растворов) инсектицидов и репеллентов

5.4. Темы докладов:

1. Определение ветеринарной санитарии. Связь ветеринарной санитарии с другими науками.
2. Структура ветеринарной санитарной службы. Ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.
3. Проблемы, которые решает ветеринарная санитария.
4. Определение дезинфекция. Обоснование проведения дезинфекции, исходя из ее целей.
5. Виды дезинфекции. Профилактическая дезинфекция. Вынужденная дезинфекция.
6. Методы дезинфекции (механический, физический, химический,
7. Методы дезинфекции (влажный, аэрозольный, газовый, пенный).
8. Химические средства дезинфекции. Химический метод дезинфекции.
9. Дезинсекционные средства, применяемые в ветеринарии.
10. Дезинсекция на скотоперерабатывающих предприятиях.
11. Дезинсекция. Определение, классификация, цели, задачи. Методы дезинсекции
12. Эпизоотологическое значение насекомых и клещей.
13. Меры борьбы с кровососущими насекомыми. Организация борьбы с мухами
14. Дератизация. Определение, цели, задачи.
15. Способы и формы применения дератизационных средств.
16. Биологические особенности крыс (мышей)?
17. Химические средства для дератизации на складах мясокомбината?

18. Дезодорация. Определение, цели, задачи. Объекты и методы дезодорации.
19. Химические препараты для дезодорации.
20. Ветеринарная санитария на авиационном, автомобильном, железнодорожном транспорте.
21. Ветеринарная санитария на убойных пунктах.
22. Ветеринарная санитария при переработке молока.
23. Ветеринарная санитария при получении и переработке сырья животного происхождения.
24. Ветеринарно-санитарные мероприятия в кожевенной промышленности.
25. Ветеринарно-санитарная обработка транспорта после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.
26. Ветеринарно-санитарные мероприятия на кролиководческих и звероводческих предприятиях.
27. Ветеринарно-санитарные правила на птицеперерабатывающих предприятиях.
28. Ветеринарно-санитарные правила на овцеводческих предприятиях.
29. Ветеринарно-санитарные правила на свиноводческих предприятиях.
30. Ветеринарно-санитарные правила при перевозке мяса и мясопродуктов.
31. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию и строительству предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения.
32. Гигиена получения молока на фермах.
33. Ветеринарно-санитарные пропускники.
34. Обеззараживание навоза, помета и стоков. Очистка и обеззараживание сточных вод.
35. Обеззараживание навоза и помета химическими средствами.
36. Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными.
37. Физические средства обеззараживания навоза и помета.
38. Обеззараживание почвы.
39. Облучатели-озонаторы.
40. Дезинфекционные установки и машины.
41. Технические устройства и установки для обработки животных.
42. Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов.
43. Аппараты для аэрозольной дезинфекции.
44. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении на перерабатывающих предприятиях.
45. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.
46. Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.
47. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях
48. Производственная и личная гигиена в цехах мясокомбинатов.
49. Меры безопасности при дезинфекции.
50. Меры безопасности при дератизации.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства	
			очная	заочная
ПК-1	ИД-2ПК-1 Проводит ветеринарно-санитарные мероприятия по обезвреживанию, утилизации и уничтожению продуктов убоя	<p>знать: -нормативно-техническую документацию (ветеринарное законодательство, санитарные и ветеринарные правила, нормы, акты и др.);</p> <p>уметь: -планировать, проводить, контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия в условиях объектов ветнадзора;</p> <p>владеть: -методами дезинфекции, дезинсекции и дератизации, утилизации биотходов и методами контроля качества проводимых ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях объектов ветнадзора; -методикой составления производственной документации.</p>	тест, экзаменационный билет вопросы к дискуссии	тест, экзаменационный билет; варианты контрольной работы

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного экзамена

Оценка	Описание
отлично	Обладает глубокими и прочными знаниями по предмету; при ответе на все три вопроса продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из практики; сделал вывод по излагаемому материалу.
хорошо	Обладает достаточно полным знанием изучаемой дисциплины; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два вопроса освещены полностью или один вопрос освещён полностью, а два других доводятся до логического завершения при наводящих/дополнительных вопросах преподавателя.

удовлетворительно	Имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; один вопрос разобран полностью, два начаты, но не завершены до конца; три вопроса начаты и при помощи наводящих вопросов доводятся до конца.
неудовлетворительно	Студент не знает значительную часть материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.

Шкала оценивания тестирования на экзамене

Оценка	Правильных ответов, %
отлично	86 - 100
хорошо	71 - 85
удовлетворительно	50 - 70
неудовлетворительно	менее 50

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Основы ветеринарной санитарии : учебное пособие / Н. В. Сахно, В. С. Буяров, О. В. Тимохин [и др.] ; под общей редакцией Н. В. Сахно. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-5555-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143119>

2. Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103145>

3. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168523>

б) дополнительная литература

1. Гигиена содержания животных [Электронный ресурс] : учеб. / А.Ф. Кузнецов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 380 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92947>.

2. Госманов Р.Г., Ибрагимова А.И. Галиуллин А.К. Микробиология и иммунология [Электронный ресурс] : учебное пособие.- Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2013.-240с.:ил. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/12976#book_name

3. Госманов, Р.Г. Ветеринарная вирусология [Электронный ресурс] : учеб. / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, В.И. Плешакова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 500 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91906>.

4. Зоогигиена и ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Квадро, 2017. — 384 с. — 978-5-906371-80-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65604.html>
5. Общая санитарная микробиология. Часть 1. Учебное пособие/ Л.А.Литвина/ Новосибир.гос.аграрн.ун-т; сост. Л.А. Литвина. -Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2014.-Ч.1.-111с. https://e.lanbook.com/book/63075?category_pk=43771#book_name
6. Родионов, Г.В., Табакова, Л.П., Остроухова В.И. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства 2-е изд., испр. Изд. «Лань» 2016.-336 с. <http://e.lanbook.com/view/book/3194/>
7. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Димитриев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. 188 с. — 978-5-7882-1923-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62155.html>
8. Иванов, Н.П. Инфекционные болезни животных. Том 1. Общая эпизоотология. Болезни, общие для нескольких видов животных [Электронный ресурс] : учебник в двух томах / Н.П. Иванов, К.А. Тургенбаев, А.Н. Кожаев. — Электрон. текстовые данные. — Алматы: Нур-Принт, 2013. — 600 с. — 978-601-241-368-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69101.html>
9. Производственная безопасность на предприятиях по переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.А. Чиждова [и др.]. Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2015. — 132 с. — 978-5-7882-1700-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62566.html>
10. Паразитология и инвазионные болезни животных / М.Ш. Акбаев, Ф.И. Василевич, Р.М. Акбаев и др. Под ред. М.Ш. Акбаева.-М.: КолосС, 2008.-776с.ил.
11. Сидорчук, А.А., Крупальник, В.Л. Ветеринарная санитария: Учебное пособие.- СПб.: Изд-во «Лань», 2011.-368с.: ил.
12. Ромашев, К.М. Ветеринарно-санитарные мероприятия в хозяйствующих субъектах [Электронный ресурс] / К.М. Ромашев. — Электрон. текстовые данные. — Алматы: Нур-Принт, 2013. — 235 с. — 978-601-278-687-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67034.html>
13. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарный надзор на мясокомбинатах, перерабатывающих предприятиях, фермах и рынках [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Г. Серегин, В.Е. Никитченко, Д.В. Никитченко. — Электрон. Текстовые данные. — М. : Российский университет дружбы народов, 2011. — 164 с. — 978-5-209-03620-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11542.html>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
2. Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» www.e.lanbook.com;
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>
4. Официальные интернет-сайты Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Департамента ветеринарии, Федерального агентства по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ Россельхознадзора.
5. Базы данных, информационно – справочные и поисковые системы: yandex.ru, google.ru, rambler.ru.
6. <https://www.rst.gov.ru/portal/gost> – стандарты
7. www.consultant.ru (Справочно-правовая система «Консультант+»).

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>

10. Перечень информационных технологий – не требуется

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций и проведения занятий семинарского типа по дисциплине «Ветеринарная санитария» используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Инфекционных и инвазионных болезней

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине: «Ветеринарная санитария»

для направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

профиль «Биологическая безопасность сырья
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Разработчик: доцент, кандидат ветеринарных наук А.Н. Сибен

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «31» 05 2024 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В.Глазунов

Тюмень, 2024

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
Ветеринарная санитария

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного экзамена)

Компетенция	Вопросы
<p align="center">ПК-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p align="center">ПК-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>1.1. Знать: -нормативно-техническую документацию (ветеринарное законодательство, санитарные и ветеринарные правила, нормы, акты и др.).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарная санитария, основные направления деятельности. Историческая справка. Задачи ветеринарной санитарии. 2. Ветеринарно-санитарные правила на овцеводческих предприятиях. 3. Ветеринарно-санитарные правила на свиноводческих предприятиях. 4. Ветеринарно-санитарные правила при перевозке мяса и мясопродуктов. 5. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию и строительству предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения. 6. Виды санитарных мероприятий. 7. Ветеринарная санитария почвы. 8. Возбудители болезней в окружающей среде и значение применения дезинфекции. 9. Восстановители. Спектр и механизм бактерицидного действия. 10. Восстановители. Способ применения, физические и химические свойства. 11. Дезинфекция. Обоснование проведения дезинфекции, исходя из ее целей. 12. Дератизация. Эпидемиологическое и эпизоотическое значение вредных грызунов и ущерб от них. 13. Значение и особенности проведения ветеринарной дезинфекции в комплексе мероприятий и технологических приемов в цехах мясокомбината. 14. Кислоты. Спектр и механизм чистящего и бактерицидного действия. 15. Кислоты. Способ применения, физические и химические свойства. 16. Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий. 17. Механизм бактерицидного действия высокой и низкой температуры. Способы применения в цехах мясокомбината. 18. Механизм бактерицидного действия ультразвука. Способы применения в цехах мясокомбината. 19. Механизм действия химических средств дератизации. 20. Механизм инсектицидного действия химических средств. 21. Механические средства аэрозольной дезинфекции. Устройство, принцип работы. 22. Объекты ветеринарно-санитарного обслуживания 23. Основы организации и проведения дератизационных мероприятий. 24. Особенности проведения дератизации в холодильнике. 25. Поверхностно-активные вещества. Спектр и механизм моющего и бактерицидного действия. 26. Поверхностно-активные вещества. Способ применения, физические и химические свойства. 27. Правила техники безопасности при применении механических и физических средств дезинфекции.

28. Правила техники безопасности при применении химических средств дезинфекции.
 29. Производственная и личная гигиена в цехах мясокомбинатов.
 30. Профилактика развития устойчивости к химическим средствам у грызунов.
 31. Профилактика развития устойчивости к химическим средствам у членистоногих.
 32. Профилактика распространения вредных членистоногих в цехах мясокомбината.
 33. Связь дисциплины с другими научными предметами.
 34. Сущность аэрозольной дезинфекции. Способы получения и особенности применения аэрозолей.
 35. Термохимические способы и средства аэрозольной дезинфекции и использование их на практике.
 36. Технологические факторы, влияющие на эффективность проведения дезинфекции.
 37. Три определения понятия «ветеринарная санитария», исходя из конечной цели предмета.
 38. Устройство и функционирование ветеринарно-санитарных объектов в животноводческих хозяйствах.
 39. Устройство, принцип работы и технические характеристики перевозимой ветеринарно-санитарной техники.
 40. Устройство, принцип работы и технические характеристики переносимой ветеринарно-санитарной техники.
 41. Устройство, принцип работы и технические характеристики самоходной ветеринарно-санитарной техники.
 42. Устройство, принцип работы и технические характеристики стационарной ветеринарно-санитарной техники.
 43. Факторы передачи патогенных и условно-патогенных микроорганизмов
 44. Химические средства дезинфекции.
 45. Химические средства дератизации.
 46. Эпизоотологическое значение насекомых и клещей. Экономический ущерб, причиняемый насекомыми и клещами.
- 1.2. Уметь:** -планировать, проводить, контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия в условиях объектов ветнадзора.
1. Ветеринарно-санитарная обработка транспорта после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.
 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия в кожевенной промышленности.
 3. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях.
 4. Ветеринарно-санитарные правила на звероводческих и кролиководческих предприятиях.
 5. Ветеринарная санитария на железнодорожном транспорте.
 6. Ветеринарная санитария на птицеперерабатывающих предприятиях.
 7. Ветеринарная санитария на убойных пунктах.
 8. Ветеринарно-санитарная обработка автомобильного транспорта.
 9. Инсектициды, применяемые для уничтожения окрыленных насекомых
 10. Истребление вредных грызунов в цехах мясокомбината.
 11. Контроль качества мойки и дезинфекции в цехах мясокомбината
 12. Контроль качества проведения вынужденной дезинфекции.
- 1.3. Владеть:** -методами дезинфекции, дезинсекции и дератизации, утилизации биоотходов и методами контроля качества проводимых ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях объектов ветнадзора. -методикой составления производственной документации.
1. Виды физических средств дезинфекции. История вопроса. Применение сухого и влажного пара.
 2. Влажный способ дезинфекции. Технология проведения.

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Влияние устойчивости возбудителей заразных болезней на эффективность дезинфекции в цехах. 4. Гигиена и санитария источников водоснабжения. 5. Гигиена получения молока на фермах. 6. Дезинсекционные средства, применяемые в ветеринарии. 7. Дезинфекция самолетов. 8. Дератизация на объектах мясоперерабатывающих предприятий. 9. Методы индикации патогенных микроорганизмов во внешней среде. 10. Обеззараживание и ликвидация скотомогильников. 11. Обеззараживание морских судов. 12. Обеззараживание навоза и помёта биологическим методом. 13. Обеззараживание сточных вод промышленных предприятий. 14. Применение УФ-лучей в цехах мясокомбината 15. Применение УФ-лучей. Механизм бактерицидного действия. 16. Санитария воздуха объектов животноводства. 17. Способы и средства дезинсекции. 18. Способы поддержания чистоты с целью сохранения эффективных результатов дезинфекции в цехах. 19. Условия эффективного проведения дератизации. Учет результатов дератизации. 20. Физические свойства аэрозолей. Недостатки и преимущества применения их для дезинфекции. 21. Физические средства дезинсекции. Применение в цехах мясокомбината. 22. Щелочи. Способ применения, физические и химические свойства. 23. Экономическое обоснование применения различных химических средств для ветеринарной дезинфекции. Использование дезсредств при низких температурах 24. Организация утилизации мяса и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными 25. Организация уничтожения мяса и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы опасными
--	--

Пример экзаменационного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
 Институт Биотехнологии и ветеринарной медицины
 Кафедра Инфекционных и инвазионных болезней
Учебная дисциплина «Ветеринарная санитария»
 по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Ветеринарная санитария, основные направления деятельности. Историческая справка. Задачи ветеринарной санитарии.
2. Факторы передачи патогенных и условно-патогенных микроорганизмов.
3. Санитария воздуха объектов животноводства.

Составил _____ / _____ / « _____ » _____ 20 _____ г.
 Заведующий кафедрой _____ / _____ / « _____ » _____ 20 _____ г.

Критерии оценивания экзамена

Оценка	Описание
--------	----------

отлично	Обладает глубокими и прочными знаниями по предмету; при ответе на все три вопроса продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из практики; сделал вывод по излагаемому материалу.
хорошо	Обладает достаточно полным знанием изучаемой дисциплины; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два вопроса освещены полностью или один вопрос освещён полностью, а два других доводятся до логического завершения при наводящих/дополнительных вопросах преподавателя.
удовлетворительно	Имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; один вопрос разобран полностью, два начаты, но не завершены до конца; три вопроса начаты и при помощи наводящих вопросов доводятся до конца.
неудовлетворительно	Студент не знает значительную часть материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.

Процедура проведения экзамена

Экзамен проходит в форме собеседования. Обучающиеся берут по одному экзаменационному билету и в письменной форме подготавливают конспект ответа на каждый из трех вопросов. В аудитории одновременно находятся не более 5 – 6 экзаменуемых. Им разрешено иметь с собой зачетную книжку, шариковую ручку. Время подготовки ответа не более 45 минут. После подготовки ответа, обучающийся сообщает преподавателю о готовности. После ответов на вопросы, преподаватель может задавать уточняющие, дополнительные вопросы в рамках билета. После выставляет оценку пользуясь шкалой и сообщает обучающемуся оценку. Оценка выставляется в зачетную книжку.

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации (экзамен в форме тестирования)

(полный комплект тестовых заданий представлен на образовательной платформе moodle)

ПК-1 Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

2.1. Знать:

-нормативно-техническую документацию (ветеринарное законодательство, санитарные и ветеринарные правила, нормы, акты и др.);

1. Наука о профилактике инфекционных и инвазионных болезней животных, в том числе и антропоозоонозных, о путях получения продуктов, сырья и кормов животного происхождения высокого санитарного качества это
2. Первое научно-исследовательское учреждение для изучения вопросов ветеринарной санитарии и дезинфекции в промышленности, перерабатывающей животное сырье в каком году было создано
3. В зависимости от степени устойчивости, или способности выживать во внешней среде, патогенные микроорганизмы принято делить на ...
4. Из токсигенных и патогенных микроорганизмов в почве обнаруживают
5. Наличие капсулы у микроорганизмов определяют методами
6. Санитарно-показательными микроорганизмами воздуха являются
7. Типичными почвенными бактериями являются
8. Благоприятной средой обитания являются
9. К постоянно живущим в воде микроорганизмам относятся
10. Для бактериологического исследования пробу воды отбирают в объеме
11. Пробы воды после отбора доставляют в лабораторию не позднее чем через...
12. Санитарно-показательными микроорганизмами для почвы являются
13. Санитарно-показательными микроорганизмами для воды являются
14. Дезинфекция это
15. Степень диссоциации кислот зависит от...
16. У кислот повышаются противомикробные свойства при...
17. Противомикробные средства, разрушающие многие органические и неорганические соединения, в том числе и с микроорганизмы, их можно использовать только во внешней среде и являются только
18. Противомикробные средства, не разрушающие органические вещества (не соединяющиеся с неорганическими) и подавляющие только жизнедеятельность цитоплазмы клеток микроорганизмов и слабее влияют на клетки макроорганизма, оказывают неблагоприятное действие на раневую поверхность и слизистые оболочки и являются
19. Эпсилومترический метод (Е-тест) является разновидностью метода оценки чувствительности возбудителей к антимикробным препаратам
20. Механизм действия щелочей зависит от...
21. Для обеззараживания воды используют осветленный раствор хлорной извести, содержащий:
22. Дезинфицирующая активность щелочных растворов возрастает при...
23. Каустическая сода содержит NaOH
24. Сухой формалин (параформ) содержит формальдегида
25. Целью дезинфекции является
26. Формалин – это водный раствор формальдегида с концентрацией:
27. Каспос – это раствор из каустифицированной содопаташной смеси, содержит
28. Каустическая сода (каустик) должна содержать
29. Бактерицидное действие противомикробного средства вызывает
30. Бактериостатическое действие противомикробного средства вызывает
31. Организмы, нормально существующие и размножающиеся при относительно низких температурах (обычно не выше 10 °С)
32. Организмы, живущие при относительно высоких температурах свыше 45 °С
33. Организмы, лучше всего растущие при умеренной температуре, в не слишком горячих, но и не очень холодных условиях, обычно между 20 и 45 °С
34. Вегетативные формы микроорганизмов погибают при температуре
35. Споры микроорганизмов погибают при температуре
36. Температура плавления порошка-индикатора бензойной кислоты равна
37. Температура плавления порошка-индикатора антипирина равна

38. Температура плавления порошка-индикатора бензонафтола равна
39. Дезинфицирующие средства предназначены для уничтожения возбудителей
40. Дезинфицирующая активность щелочных растворов дезинфектантов возрастает при добавлении к ним небольшого количества
41. Что входит в группу ветеринарно-санитарной техники по характеру выполняемых при ее помощи работ
42. Ветеринарно-санитарные пропускники состоят из блоков
43. Личинки синей мясной мухи, питающиеся соками павшей сибиреязвенной коровы, сохраняют возбудителей данной болезни в течение
44. Сальмонеллы остаются жизнеспособными в организме мухи до...
45. Серая крыса способна давать за год пометов
46. Из числа условно-патогенных и патогенных микроорганизмов в молоке наиболее часто обнаруживают
47. Пастеризаторы молока моют каждые
48. Комплексное промышленное предприятие, в задачи которого входит переработка скота для получения мяса и изделий, из него для пищевых и технических целей, кормов для животных, медицинских препаратов и других продуктов производства
49. В молоко при его получении микроорганизмы попадают из...
50. Молоко представляет собой биологическую жидкость с плотностью
51. Молоко первого сорта и первого класса по бактериальной обсемененности имеет кислотность (0Т):
52. Молоко второго сорта и второго класса по бактериальной обсемененности имеет кислотность (0Т):
53. Молоко третьей группы и бактериальной обсемененности не ниже третьего класса имеет кислотность (0Т):
54. Некондиционным считается молоко
55. Биотермическая яма (яма Беккари) от жилых и других строений, пасек, рек, прудов должна располагаться не ближе (м)
56. Сжигание трупов животных обязательно в случае гибели их от следующих заболеваний
57. В биотермических ямах трупы животных разлагаются под воздействием бактерий
58. В биотермических ямах при разложении трупов достигается температура (0С)
59. По ветеринарно-санитарному состоянию железнодорожные вагоны и плавательные суда делят на категории

2.2. Уметь:

-планировать, проводить, контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия в условиях объектов ветнадзора;

1. После дезинфекции формалином яичную тару можно использовать:
2. Дезинфекцию мясной тары проводят смесью равных частей (38-40% формалина + хлорная известь) из расчета
3. При заражении споровыми формами микроорганизмов воду кипятят в закрытом сосуде не менее
4. После дезинфекции мясной тары, проведенной формальдегидом проводят его нейтрализацию 0,25% раствором аммиака
5. Для обработки рук используют хлорамин Б в виде растворов с концентрацией
6. Для дезинфекции используют раствор хлорамина Б в концентрации:
7. Уксусная кислота применяется как антисептическое средство в концентрации
8. Обеззараживание спецодежды в камерах происходит при...
9. Споры возбудителей инфекционных болезней погибают в автоклаве за 30 минут при...
10. В настоящее время для обеззараживания шерсти, шкур и т.д. используют
11. К физическому способу дезинфекции относятся

12. Паяльной лампой за 1ч можно обработать площадь
13. Для стерилизации питательных сред используют приборы
14. Для обработки лабораторной посуды, инструментария и спецодежды применяется
15. Для обеззараживания воздуха используют
16. Для стерилизации питательных сред и растворов используют
17. Выбор метода стерилизации материала зависит от
18. Щадящий способ температурной обработки, при котором инактивируется большинство вегетативных форм бактерий, однако споры бактерий сохраняются
19. Химическую стерилизацию используют при обработке
20. Температура плавления порошка-индикатора резорцина чистого равна
21. Производительность в смену (м²) в установке ДУК-1, при дезинфекции холодным раствором
22. Безбашенную систему водоснабжения применяют на фермах
23. К аэрозольной технике не относится:
24. Как расшифровать АДА-Ф-1

2.3. Владеть:

-методами дезинфекции, дезинсекции и дератизации, утилизации биоотходов и методами контроля качества проводимых ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях объектов ветнадзора

1. Различают методы стерилизации
2. Для обработки кожи рук используют раствор этилового спирта
3. Для дезинфекции почвы применяют взвесь хлорной извести, содержащую активного хлора
4. Место, где лежал труп животного павшего от инфекционного заболевания вызванного спорообразующими микроорганизмами дезинфицируют
5. Бактерицидность растворов хлорных препаратов можно усилить путем прибавления к ним
6. Существуют следующие виды контроля качества дезинфекции
7. Основным и наиболее точным методом контроля качества дезинфекции является
8. Исправность противогазов, в которых работают во время проведения дезинфекции проверяют...
9. При проведении дезинфекции хлорной известью температура в помещении должна быть
10. Борьбу с мухами ведут следующими методами
11. Для борьбы с крысами используют следующие препараты
12. Для борьбы с мухами используют следующие препараты:
13. Для дезинфекции воздуха помещений убойного цеха птицеперерабатывающих предприятий бактерицидные лампы размещают на расстоянии друг от друга (м)
14. Для уничтожения плесневых грибов в холодильниках используют следующие средства
15. На мясокомбинатах большой экономический ущерб при порче мяса может причинять
16. Ветеринарно-санитарный завод можно размещать от населенного пункта на расстоянии (км)
17. Радиус действия завода по производству мясо-костной муки равен (км)
18. Всю территорию ветеринарно-санитарного завода и производственный корпус делят в санитарном отношении на зоны
19. Дезинфекцию вагонов проводят на (в)
20. Дезинфекционно-промывочная станция отличаются от дезинфекционно-промывочного пункта наличием
21. Водные суда 1-ой категории подвергают ветеринарно-санитарной обработке под контролем ветеринарных специалистов

22. Водные суда 2-ой категории подвергают ветеринарно-санитарной обработке под контролем ветеринарных специалистов
23. Ветеринарно-санитарную обработку автомобильного транспорта проводят
24. Различают следующие групп методов очистки промышленных сточных вод
25. Снабжение крупной фермы (комплекса) водой обеспечивается из..
26. Обеззараживание воды достигается применением
27. Предназначение установка УДП-М.
28. Уничтожение мяса и продуктов убоя проводят..

Процедура проведения экзамена.

Экзамен в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант экзаменационного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут, обучающемуся предоставляется одна попытка. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Шкала оценивания тестирования на экзамене

% выполнения задания	Правильных ответов, %
отлично	86 - 100
хорошо	71 - 85
удовлетворительно	50 - 70
неудовлетворительно	менее 50

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы.

3.1 Вопросы к контрольной работе для заочной формы обучения

1. Определение ветеринарной санитарии. Связь ветеринарной санитарии с другими науками.
2. Структура ветеринарной санитарной службы. Ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.
3. Проблемы, которые решает ветеринарная санитария.
4. Определение дезинфекция. Обоснование проведения дезинфекции, исходя из ее целей.
5. Виды дезинфекции. Профилактическая дезинфекция. Вынужденная дезинфекция.
6. Методы дезинфекции (механический, физический, химический,
7. Методы дезинфекции (влажный, аэрозольный, газовый, пенный).
8. Химические средства дезинфекции. Химический метод дезинфекции.
9. Дезинсекционные средства, применяемые в ветеринарии.
10. Дезинсекция на скотоперерабатывающих предприятиях.
11. Дезинсекция. Определение, классификация, цели, задачи. Методы дезинсекции.
12. Эпизоотологическое значение насекомых и клещей.
13. Меры борьбы с кровососущими насекомыми. Организация борьбы с мухами.
14. Дератизация. Определение, цели, задачи.
15. Способы и формы применения дератизационных средств.
16. Биологические особенности крыс (мышей)?
17. Химические средства для дератизации на складах мясокомбината?
18. Дезодорация. Определение, цели, задачи. Объекты и методы дезодорации.
19. Химические препараты для дезодорации.
20. Ветеринарная санитария на авиационном, автомобильном, железнодорожном транспорте.

21. Ветеринарная санитария на убойных пунктах.
22. Ветеринарная санитария при переработке молока.
23. Ветеринарная санитария при получении и переработке сырья животного происхождения.
24. Ветеринарно-санитарные мероприятия в кожевенной промышленности.
25. Ветеринарно-санитарная обработка транспорта после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.
26. Ветеринарно-санитарные мероприятия на кролиководческих и звероводческих предприятиях.
27. Ветеринарно-санитарные правила на птицеперерабатывающих предприятиях.
28. Ветеринарно-санитарные правила на овцеводческих предприятиях.
29. Ветеринарно-санитарные правила на свиноводческих предприятиях.
30. Ветеринарно-санитарные правила при перевозке мяса и мясопродуктов.
31. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию и строительству предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения.
32. Гигиена получения молока на фермах.
33. Ветеринарно-санитарные пропускники.
34. Обеззараживание навоза, помета и стоков. Очистка и обеззараживание сточных вод
35. Обеззараживание навоза и помета химическими средствами.
36. Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными.
37. Физические средства обеззараживания навоза и помета.
38. Обеззараживание почвы.
39. Облучатели-озонаторы.
40. Дезинфекционные установки и машины.
41. Технические устройства и установки для обработки животных.
42. Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов.
43. Аппараты для аэрозольной дезинфекции.
44. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении на перерабатывающих предприятиях.
45. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.
46. Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.
47. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях.
48. Производственная и личная гигиена в цехах мясокомбинатов
49. Меры безопасности при дезинфекции.
50. Меры безопасности при дератизации.

Номера вопросов контрольной работы по вариантам

№ варианта	вопросы	№ варианта	вопросы
1	1,11,21,31,41,	6	6,16,26,36,46
2	2,12,22,32,42	7	7,17,27,37,47
3	3,13,23,33,43	8	8,18,28,38,48
4	4,14,24,34,44	9	9,19,29,39,49
5	5,15,25,35,45	0	10,20,30,40,50

Вопросы к защите контрольной работе

1. Правила техники безопасности при применении химических средств дезинфекции.
2. Правила техники безопасности при применении механических и физических средств дезинфекции.

3. Объекты ветеринарно-санитарного обслуживания.
4. Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.
5. Перечислите химические средства дератизации.
6. Химические свойства щелочей.
7. Способ применения кислот, физические и химические свойства.
8. Способы получения и особенности применения аэрозолей.
9. Недостатки и преимущества применения аэрозолей для дезинфекции.
10. Дератизация. Определение, методы, способы.
11. Истребление вредных грызунов в цехах мясокомбината.
12. Способы и средства дезинсекции.
13. Технологические факторы, влияющие на эффективность проведения дезинфекции.
14. Влажный способ дезинфекции.
15. Физические средства дезинсекции.
16. Санитария воздуха объектов животноводства.

Процедура оценивания контрольной работы

Контрольные работы проводятся для студентов заочной формы обучения.

В состав контрольной работы входят стандартные вопросы.

Вариант контрольной работы выбирается студентами по последней цифре номера зачетной книжки. При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами установлены следующие критерии:

- умение работать с объектами изучения, учебной, справочной и энциклопедической литературой;
- умение собирать и систематизировать практический материал;
- умение самостоятельно осмысливать проблему на основе существующих методик;
- умение логично и грамотно излагать собственные умозаключения и выводы;
- умение анализировать и обобщать материал;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа, например, студент неправильно указал основные понятия, классификацию, неправильно сформулировал свой ответ. Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, студентом упущен из вида какой – либо нехарактерный факт, к ним можно отнести описки, допущенные по невнимательности).

Критерии оценивания

«Зачтено» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена по своему варианту. Сделан анализ темы полный или частичный, просматривается авторский вклад в написание работы. Большинство требований, предъявляемых к заданию выполнены. Допускаются небольшие погрешности в оформлении работы, незначительные исправления.

«Не зачтено» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущены существенные ошибки. Многие требования, предъявляемые к контрольной работе не выполнены, а именно, отсутствие ответов на какой-либо из вопросов, предусмотренных заданием, представление ответа на вопрос, не предусмотренный индивидуальным заданием, превышение нормативного объема работы, отсутствие списка литературы и др.

3.2 Доклад

Формируются результаты обучения:

уметь: планировать, проводить и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия в условиях объектов ветнадзора, проводить ветеринарно-санитарное обследование предприятия, анализировать его результаты, и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний, планировать, выполнять ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях и оценивать их качество.

владеть: методами дезинфекции, дезинсекции и дератизации, утилизации биоотходов и методами контроля качества проводимых ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях объектов ветнадзора, методикой составления производственной документации.

Общая тематика: «Ветеринарно-санитарные мероприятия на объектах ветнадзора».

Обучающиеся выполняют доклад, тему которого выбирают, исходя из темы выпускной квалификационной работы.

Примерные темы докладов:

1. Определение ветеринарной санитарии. Связь ветеринарной санитарии с другими науками.
2. Структура ветеринарной санитарной службы. Ветеринарно-санитарные объекты в животноводстве.
3. Проблемы, которые решает ветеринарная санитария.
4. Определение дезинфекция. Обоснование проведения дезинфекции, исходя из ее целей.
5. Виды дезинфекции. Профилактическая дезинфекция. Вынужденная дезинфекция.
6. Методы дезинфекции (механический, физический, химический,
7. Методы дезинфекции (влажный, аэрозольный, газовый, пенный).
8. Химические средства дезинфекции. Химический метод дезинфекции.
9. Дезинсекционные средства, применяемые в ветеринарии.
10. Дезинсекция на скотоперерабатывающих предприятиях.
11. Дезинсекция. Определение, классификация, цели, задачи. Методы дезинсекции
12. Эпизоотологическое значение насекомых и клещей.
13. Меры борьбы с кровососущими насекомыми. Организация борьбы с мухами
14. Дератизация. Определение, цели, задачи.
15. Способы и формы применения дератизационных средств.
16. Биологические особенности крыс (мышей)?
17. Химические средства для дератизации на складах мясокомбината?
18. Дезодорация. Определение, цели, задачи. Объекты и методы дезодорации.
19. Химические препараты для дезодорации.
20. Ветеринарная санитария на авиационном, автомобильном, железнодорожном транспорте.
21. Ветеринарная санитария на убойных пунктах.
22. Ветеринарная санитария при переработке молока.
23. Ветеринарная санитария при получении и переработке сырья животного происхождения.
24. Ветеринарно-санитарные мероприятия в кожевенной промышленности.
25. Ветеринарно-санитарная обработка транспорта после перевозки животных, продуктов и сырья животного происхождения.
26. Ветеринарно-санитарные мероприятия на кролиководческих и звероводческих предприятиях.
27. Ветеринарно-санитарные правила на птицеперерабатывающих предприятиях.
28. Ветеринарно-санитарные правила на овцеводческих предприятиях.

29. Ветеринарно-санитарные правила на свиноводческих предприятиях.
30. Ветеринарно-санитарные правила при перевозке мяса и мясопродуктов.
31. Ветеринарно-санитарные требования к проектированию и строительству предприятий по переработке мяса и сырья животного происхождения.
32. Гигиена получения молока на фермах.
33. Ветеринарно-санитарные пропускники.
34. Обеззараживание навоза, помета и стоков. Очистка и обеззараживание сточных вод.
35. Обеззараживание навоза и помета химическими средствами.
36. Обеззараживание спецодежды, обуви, предметов ухода за животными.
37. Физические средства обеззараживания навоза и помета.
38. Обеззараживание почвы.
39. Облучатели-озонаторы.
40. Дезинфекционные установки и машины.
41. Технические устройства и установки для обработки животных.
42. Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов.
43. Аппараты для аэрозольной дезинфекции.
44. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении на перерабатывающих предприятиях.
45. Ветеринарно-санитарные мероприятия при радиоактивном заражении.
46. Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.
47. Техника безопасности, охрана труда и окружающей среды при ветеринарно-санитарных мероприятиях
48. Производственная и личная гигиена в цехах мясокомбинатов.
49. Меры безопасности при дезинфекции.
50. Меры безопасности при дератизации.

Вопросы к дискуссии

1. Какие методы дезинфекции вы знаете?
2. Какие методы дезинфекции вы знаете, которые применяют на птицефабриках?
3. Какой метод дезинфекции самый выгодный, надежный и почему?
4. Техника безопасности при работе с химическими препаратами?
5. Обеззараживание навоза и помета.
6. Оказание первой помощи человеку при отравлении средствами применяемые для дезинфекции на предприятиях?
7. Техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.

Процедура оценивания доклада

Доклад – это письменное или устное сообщение, на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных работ или разработок по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих большое значение для теории науки и практического применения, представляет собой обобщенное изложение результатов проведенных исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.

Цель подготовки доклада:

- сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося;
- способствовать овладению методами научного познания;
- освоить навыки публичного выступления;
- научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Доклад оценивается по следующим пунктам:

- соответствие теме;

- аргументированность заключения по теме доклада;
- логичность выступления и речевая культура – излагается последовательно;
- наглядность – презентация выступления (до 10 – 15 слайдов – отражающих суть предмета, текст хорошо читаем);
- владение материалом – отвечает на заданные вопросы.

Защита доклада представляется в форме устного доклада и презентации на лекционном занятии.

На доклад и ответы на вопросы отводится от 10 до 15 минут.

Критерии оценивания

Оценка	Описание
Зачтено	Проставляется, если текст доклада соответствует теме, заключение хорошо аргументировано. Материал излагается последовательно, обучающийся владеет материалом, отвечает на вопросы. Доклад сопровождается презентацией.
Не зачтено	Проставляется, если доклад не соответствует теме, обучающийся проявляет непонимание сути изложенных положений. Обучающийся плохо владеет материалом, не может ответить на вопросы по теме. Не представлена презентация.